

Savagnin blanc B

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad podría ser originaria del Franco Condado o del Palatinado.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Savagnin blanc

Sinonimia

En Francia, esta variedad puede denominarse oficialmente "Naturé" por lo que respecta al material vegetal de multiplicación. En la Unión Europea, el Savagnin blanc puede denominarse oficialmente con otros nombres: Traminac bijeli (Croacia), Traminac (Eslovenia), Traminer (Bélgica, Chipre, Malta), Tramini (Hungría, Rep. Checa) y Weißer Traminer (Alemania).

Datos regulatorios

En Francia, el Savagnin blanc está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» en la lista A y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los registros de otros países miembros de la Unión Europea: Alemania, Bélgica, Chipre, Croacia, Eslovenia, Hungría, Malta y República Checa.

Elementos de descripción

La descripción se corresponde a la de la variedad Gewurztraminer, a excepción del color de la epidermis de las bayas al madurar que, en este caso, es verde-amarillo.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	185	136	207	281	385	454	568

Perfil genético

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	229	243	186	188	246	248	233	239
Allele 2	149	236	257	186	194	252	248	235	271

Cultivo y habilidades agronómicas

Esta variedad suele manejarse en poda larga o corta. Se adapta perfectamente a los terrenos con marga.

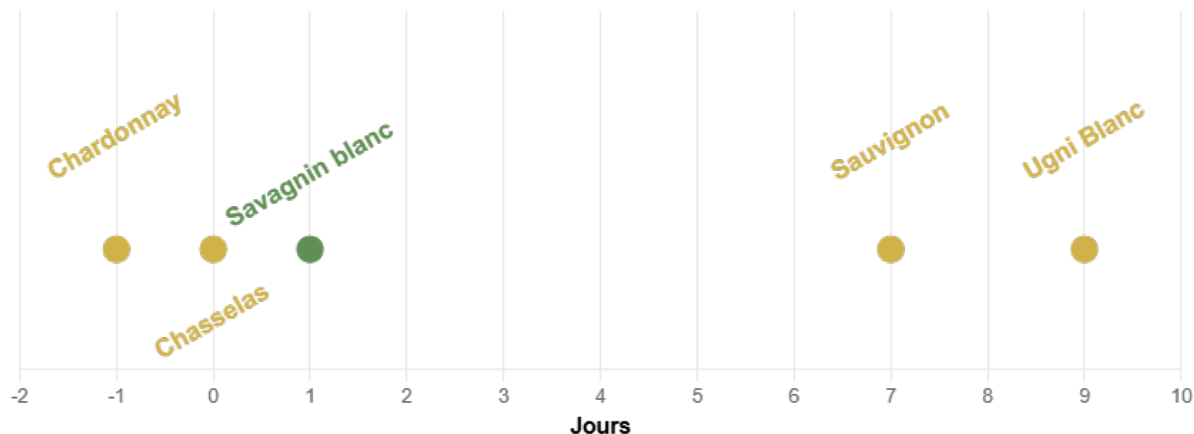
Selección clonal en Francia

Los ocho clones autorizados de Savagnin blanc llevan los números 611, 612, 613, 614, 1403, 1404, 1405 y 1406. Un conservatorio de unos cincuenta clones fue plantado en Alsacia en 1998. En 2009 se instaló otro conservatorio de unos 20 clones en el Jura.

Fenología

Época de desborre: 1 día después de la variedad Chasselas.
Época de maduración: 1ª época, 1 semana y media después de la variedad Chasselas.

Debourrement



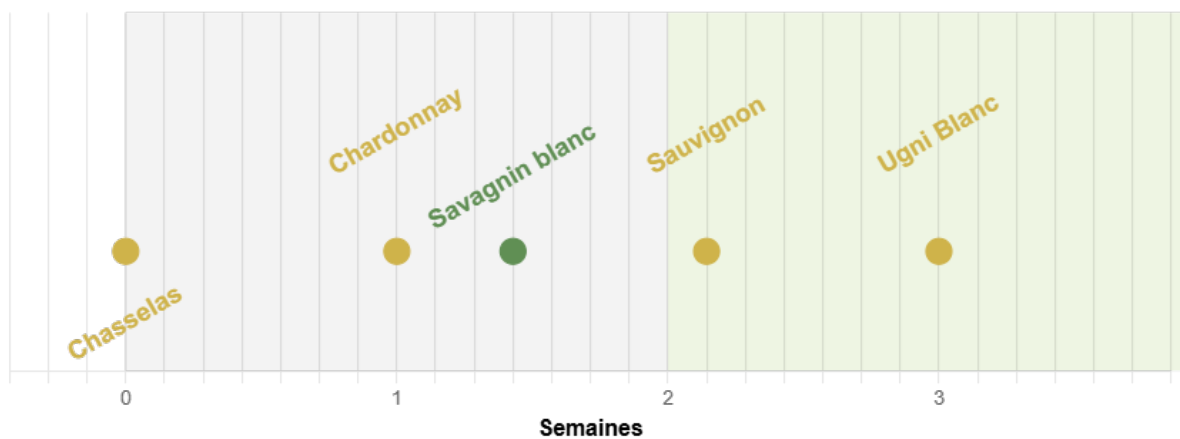
Potencial tecnológico

Los racimos y las bayas son pequeños a muy pequeños. El Savagnin blanc permite elaborar grandes vinos de guarda, potentes, embriagadores y robustos. Esta variedad posee un potencial de acumulación de azúcares en las bayas muy importante, al tiempo que conserva una acidez elevada. El Savagnin blanc se utiliza, sobre todo, para la obtención de vinos amarillos.

Susceptibilidad a enfermedades y plagas

En términos relativos, el Savagnin blanc es poco sensible a las enfermedades y, en especial, a la podredumbre gris puesto que la piel de las bayas es gruesa. Por el contrario, es muy sensible a las enfermedades de madera.

Maturité



Referencias bibliográficas

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, Francia.
- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.



*Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*